



**Cahiers d'histoire**

**44-3 | 1999**

**Varia**

---

Maurice MESSIER, *Les vignobles des pays du Mont Blanc : Savoie, Valais, Val d'Aoste, Grenoble*, Revue de géographie alpine, 1998, 320 p.

Gilbert Garrier

---



**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/ch/281>

ISSN : 1777-5264

**Éditeur**

Comité historique du Centre-Est

**Édition imprimée**

Date de publication : 1 septembre 1999

ISSN : 0008-008X

**Référence électronique**

Gilbert Garrier, « Maurice MESSIER, *Les vignobles des pays du Mont Blanc : Savoie, Valais, Val d'Aoste, Grenoble*, Revue de géographie alpine, 1998, 320 p. », *Cahiers d'histoire* [En ligne], 44-3 | 1999, mis en ligne le 13 mai 2009, consulté le 20 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ch/281>

---

Ce document a été généré automatiquement le 20 avril 2019.

© Tous droits réservés

---

## Maurice MESSIER, Les vignobles des pays du Mont Blanc : Savoie, Valais, Val d'Aoste, *Grenoble, Revue de géographie alpine*, 1998, 320 p.

Gilbert Garrier

---

- 1 Cet ouvrage superbement illustré de vues anciennes et de photographies en couleurs reprend l'essentiel d'une thèse de géographie et devrait intéresser les historiens, à plus d'un titre. Le paradoxe n'est qu'une apparence, le Mont Blanc évoque les neiges éternelles et non la vigne et l'économie de la haute montagne, en France, comme en Suisse ou en Italie, se fonde plus sur l'élevage, le tourisme ou l'hydroélectricité que sur la viticulture.
- 2 Et pourtant, le revenu viticole constitue aujourd'hui 53 % du revenu agricole en Valais, 22,5 % en Savoie, 3 % en Vals d'Aoste et 1,4 % seulement en Haute-Savoie. De tels écarts s'expliquent par l'histoire politique et par la pertinence de choix économiques contemporains. Le Valais, c'est le " midi de la suisse " et le berceau de ses vins. Les vignobles de Savoie et du Val d'Aoste ont été — même tardivement — insérés dans des États à forte tradition viti-vinicole et soumis à la concurrence d'autres régimes plus privilégiés. Un autre facteur économique déterminant à été, au début de ce siècle, le choix savoyard de cépages américains directs ou hybrides, rustique, peu coûteux en traitements et en soins culturaux et très productifs et très \*\*\*\* d'un vin médiocre pour la consommation locale, d'où le déclin accéléré après 1930 et la disparition quasi totale de la viticulture en Haute-Savoie ; d'où aussi la réaction savoyarde couronnée par l'obtention en 1974 de l'Appellation d'origine contrôlée (après 20 années de " purgatoire " au sein du VDQS) et l'émergence de crus justement appréciés et valorisés par le tourisme gastronomique et sportif (Jeux olympique d'Alberville).
- 3 Maurice Messier ajoute à l'analyse économique des talents de lecteur d'ouvrages anciens et d'enquêteurs ethnologues. Son livre, j'allais écrire sa cave, renferme d'autres trésors. En premier lieu, un inventaire exhaustif et dévalué des cépages à partir de plusieurs

traités d'ampélographie générale ou locale mais aussi de documents d'archives. On lui pardonnera d'identifier la *vitis allobrogica* de plaine à la seule mondeuse savoyarde ou valaisanne, en oubliant la syrah de la vallée du Rhône. On excusera quelques confusions dans le fouillis des synonymes et des approximations locales. Mais il montre bien que le Valais est un véritable conservatoire d'espèces anciennes : l'humagne (*vinum humanum*), pourquoi pas ?, la rève, l'amigne (c'est bien l'*aminea* de Caton, de Virgile et d'Horace), l'Arvine ; il nous révèle le gringet de Chablais et le persan de la Maurienne ; il nous fait découvrir cette étonnante tribu des orions, petits rouges valdotains au sein d'un éventail riche de 47 espèces en 1995, un record.

- 4 Dans les techniques anciennes de culture remarquablement décrites, l'accent est mis sur la spécificité montagnarde des vignes hautes, les hautains ou hutains : treilles, pergolas du Val d'Aoste et crosses hauts savoyards (marin) sur des arbres morts. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, un riche propriétaire et agronome savoyard, le marquis Costa de Beauregard, avait conseillé ce mode de conduite, car il libérait de la place pour d'autres cultures alimentaires et fournissait un vin peu alcoolisé, " très sain..., rafraîchissant..., donnant de la vigueur et de la gaieté ".
- 5 Le chapitre sur les vendanges fait lui-aussi une large part à l'histoire, avec l'évocation détaillée du ban des vendanges, étendue en 1559 par le duc de Savoie à tous ses États, abolie en 1790-1794 mais rétablie par l'usage et codifiée par des arrêtés préfectoraux dès 1800, et encore en usage aujourd'hui. Vendanges montagnardes avec des techniques particulières et une grande dépense de travail humain chez les *proteurs* de brinde (hotte) de *gerle* (caveau de bois) ou de bosses (outres en peau de chèvre pour transporter les raisins pressés). Mais il n'est curieusement et fâcheusement rien dit des techniques anciennes de vinification.
- 6 On aimerait aussi en apprendre davantage sur les structures rurales anciennes et contemporaines et sur les formes communautaires des travaux. Les pages consacrées à la coopération sont bien meilleures : elle est relativement précoce en Valais (1929 pour quatre caves regroupées en 1934 dans l'association Provin, toujours en place), plus tardive chez des vigneronns savoyards très individualistes (1939 à Cruet, 1947 ailleurs) retardée jusqu'en 1960 par l'émiettement et le manque de débouchés du vignoble valdotain.
- 7 Enfin " l'histoire culturelle " de ces vignobles reste à écrire, car elle va bien au-delà d'une simple énumération de proverbes, de chansons et de quelques textes littéraires, où on s'étonnera de l'absence de CF Ramuz. On relèvera aussi dans la bibliographie quelques coquilles (Reynaud pour Peynaud), un fâcheux mélange des ouvrages anciens et des études contemporaines ; la pagination et la tomaiison sont très irrégulièrement précisées. Mais, au total, ce livre, vif et vigoureux comme un fendant valaisan, se lit avec plaisir et profit.